



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

10. januar 2015

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2015/C 6/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7463 — CVC/Betafence) ⁽¹⁾	1
-------------	---	---

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Rådet

2015/C 6/02	Bekendtgørelse til de personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/72/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 101/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Tunesien	2
2015/C 6/03	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EU) nr. 101/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Tunesien	3

Europa-Kommissionen

2015/C 6/04	Euroens vekselkurs	4
-------------	--------------------------	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2015/C 6/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	5
-------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 6/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	6
-------------	--	---

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7463 — CVC/Betafence)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 6/01)

Den 5. januar 2015 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32015M7463. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

RÅDET

Bekendtgørelse til de personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/72/FUSP og Rådets forordning (EU) nr. 101/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Tunesien

(2015/C 6/02)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer og enheder, der er anført i bilaget til Rådets afgørelse 2011/72/FUSP ⁽¹⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EU) nr. 101/2011 ⁽²⁾ om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Tunesien.

Rådet har til hensigt at forlænge de restriktive foranstaltninger i afgørelse 2011/72/FUSP. Rådet er i besiddelse af nye elementer vedrørende alle personer, der er opført på listen i bilaget til afgørelse 2011/72/FUSP og i bilag I til forordning (EU) nr. 101/2011. Det meddeles hermed de pågældende personer, at de inden den 15. januar 2015 kan indgive en anmodning til Rådet på følgende adresse om at få tilsendt de oplysninger, der omhandler dem:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

I overensstemmelse med artikel 5 i afgørelse 2011/72/FUSP og artikel 12, stk. 4, i forordning (EU) nr. 101/2011 tages alle indkomne bemærkninger i betragtning i forbindelse med Rådets regelmæssige gennemgang.

⁽¹⁾ EUT L 28 af 2.2.2011, s. 62.

⁽²⁾ EUT L 31 af 5.2.2011, s. 1.

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EU) nr. 101/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer, enheder og organer på baggrund af situationen i Tunesien

(2015/C 6/03)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 12 i forordning (EF) nr. 45/2001:

Retsgrundlaget for denne behandling er forordning (EU) nr. 101/2011.

Den registeransvarlige for behandlingen er Rådet for Den Europæiske Union repræsenteret ved generaldirektøren for GD C (Udenrigsaffænder, udvidelse og civilbeskyttelse) i Generalsekretariatet for Rådet, og den afdeling, der har til opgave at behandle personoplysninger, er afdeling 1C i GD C, som kan kontaktes på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til forordning (EU) nr. 101/2011.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i den pågældende forordning.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelsen og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i artikel 20, stk. 1, litra a) og d), i forordning (EF) nr. 45/2001 vil anmodninger om indsigt samt anmodninger om berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med afdeling 5 i Rådets afgørelse 2004/644/EF.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af indfrysning af aktiver, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis retssagen er indledt, så længe den varer.

De registrerede kan henvende sig til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 45/2001.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

9. januar 2015

(2015/C 6/04)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	amerikanske dollar	1,1813	CAD	canadiske dollar	1,3963
JPY	japanske yen	140,81	HKD	hongkongske dollar	9,1593
DKK	danske kroner	7,4393	NZD	newzealandske dollar	1,5115
GBP	pund sterling	0,77990	SGD	singaporeanske dollar	1,5789
SEK	svenske kroner	9,4883	KRW	sydkoreanske won	1290,29
CHF	schweiziske franc	1,2010	ZAR	sydafrikanske rand	13,6655
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,3321
NOK	norske kroner	9,0605	HRK	kroatiske kuna	7,6780
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	14925,34
CZK	tjekkiske koruna	28,062	MYR	malaysiske ringgit	4,2054
HUF	ungarske forint	317,39	PHP	filippinske pesos	53,090
PLN	polske zloty	4,2699	RUB	russiske rubler	72,8910
RON	rumænske leu	4,4892	THB	thailandske bath	38,846
TRY	tyrkiske lira	2,7154	BRL	brasilianske real	3,1389
AUD	australske dollar	1,4506	MXN	mexicanske pesos	17,3190
			INR	indiske rupee	73,6233

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance
Indonesia/JV)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2015/C 6/05)

1. Den 23. december 2014 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Itochu Corporation (»Itochu-koncernen«, Japan) og Hitachi Construction Machinery Co., Ltd. og PT Hexindo Adiperkasa Tbk (»Hitachi-koncernen«, Japan) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over PT Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia (»JV«, Indonesien), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b) og artikel 3, stk. 4.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Itochu-koncernen: verdensomspændende handel med varer, såsom tekstiler, maskiner, metaller, mineraler, energi, kemikalier, mad, informations- og kommunikationsteknologi, ejendomme samt forsikringer, logistiske tjenester, byggeri og finansiering forbundet hermed.
- Hitachi-koncernen: verdensomspændende fremstilling af entreprenørmaskiner med fokus på hydrauliske gravemaskiner og salg af læssemaskiner, terrængående tipvogne og andre varer.
- JV: levering af finansielle tjenester til kunder og forhandlere i forbindelse med køb af entreprenørmaskiner og lastbiler af Hitachi-koncernen i Indonesien.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7469 — Itochu/Hitachi Construction Machinery/Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia/JV sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 6/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾****»TELEMEA DE IBĂNEȘTI«****EF-nr.: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013****BGB () BOB (X)****1. Betegnelse**

»Telemea de Ibănești«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Rumænien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Klasse 1.3 Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Telemea de Ibănești« er en ost fremstillet ved syrekoagulerende af mælk fra køer fra lokalområdet.

Ved overgang til forbrug har osten følgende kendetegn: kvadratiske blokke med en vægt på 0,3-1,0 kg og rektangulære blokke med en vægt på 0,3-0,7 kg. Osten har en kompakt, fast masse med en ensartet konsistens og er blød og smøragtig. Den er let at skære i og smuldrer ikke. Farven varierer fra hvid til hvid med en let gullig nuance, og hele massen har den samme farve. Den har en behagelig, let sødlig og syrlig og let saltet smag, der bliver stærkere, efterhånden som osten modnes. Aromen og duften er fin og behagelig og bliver ligeledes stærkere med ostens modning. Den har en stærk aroma af bjerggræs. Fugtindholdet er under 62 %, og fedtindholdet i tørstoffet er under 38 %. Energiindholdet er 198 kcal pr. 100 g ost. Mindsteindholdet af calcium (Ca) og magnesium (Mg) i »Telemea de Ibănești«-osten er henholdsvis 400 mg og 35 mg pr. 100 g ost.

Denne ostetype kan fremstilles hele året.

Den markedsføres med betegnelserne »proaspătă« (frisk) eller »maturată« (moden). Den friske ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« kan konsumeres 24 timer efter fremstillingen. Minimumsmodningstiden for en moden ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« er 20 dage fra fremstillingsdatoen.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den råvare, der anvendes til at fremstille ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«, er mælk fra ekstensivt opdrættede sunde køer i Gurghiu-dalen.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Der anvendes mikrobiel osteløbe til løbebehandling af mælken.

Saltlage udvundet fra saltvandsbrønden i Orșova anvendes til saltning. Saltlagen indeholder 184,4 mg calcium og 94,6 mg magnesium pr. liter, sammenlignet med 88,2 mg calcium og 32,4 mg magnesium pr. liter i saltlage bestående af drikkevand og salt ved den samme saltkoncentration på 21-23 %.

Saltlagen forårsager et øget osmotisk tryk, hæmmer eller standser uønskede mikroorganismers aktivitet og regulerer mikrofloraen i osten på grund af lagens bakteriehæmmende effekt. Dette sikrer ligeledes, at osten kan konserveres i længere tid.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

De malkekøer, der producerer den råvare, som anvendes til at fremstille ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«, fodres udelukkende med fiberfoder fra det afgrænsede geografiske område i Gurghiu-dalen.

Forår og sommer lever køerne af grøntfoder, der indtages ved græsning eller, i særlige tilfælde, indendørs. Efterår og vinter fodres de med hø fra græsarealerne i det afgrænsede geografiske område.

Malkekøernes foder indeholder ikke koncentrerede foderstoffer. De græsser minimum seks måneder om året.

Mælkens kvalitet skyldes både, at malkekøerne går på friland, og kvaliteten af foderet i Gurghiu-dalen. Græsgangene og græsarealerne passes og gødes udelukkende med naturgødning (husdyrgødning).

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alt lige fra opdræt af malkekøerne, indsamling af mælken og udvinding af saltlagen til forarbejdning, saltning og modning finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv.*

Ostblokkene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« pakkes i vakuumforseglede poser straks efter saltningen. Blokkene kan ligeledes pakkes straks efter saltningen i tønder, hvor osten dækkes med saltlage. Dette sikrer, at ostens kombinerede sødlige og saltede smag og konsistens bevares, og at osten ikke tørrer ud, eller blokkene smuldrer.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« markedsføres som prismeformede eller kubiske blokke, som er forsynet med en mærkat med teksten »Telemea de Ibănești« — Beskyttet oprindelsesbetegnelse.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Produktionsområdet er beliggende i kommunerne Gurghiu, Hodac og Ibănești i distriktet Mureș. Disse kommuner udgør en del af Gurghiu-dalen.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

En del af det geografiske produktionsområde for ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« ligger i den dal, hvor Gurghiu-floden løber. Dette område er kendetegnet ved en særlig flora, der er gunstig for husdyravl, navnlig malkekøer, ved saltvandskilder, som de lokale anvender til at konservere mejeriprodukter, kød og grøntsager, og ikke mindst ved de lokale, der bevarer gamle kulinariske og håndværksmæssige traditioner.

Gurghiu-dalen har et alpint tempereret klima, der er fugtigt og køligt i de højtliggende områder, mens højsletten har et kontinentalt tempereret klima. Den rige og mangfoldige flora i området skyldes klimaet.

Den rige flora i Gurghiu-dalen (1 194 arter) og tilstedeværelsen af et forholdsvis stort antal endemiske, truede, sårbare og sjældne arter vidner om, at der ikke er forureningskilder i dette område.

Det varierede landskab i Gurghiu-dalen er gunstigt for mælkeproducenterne og for producenterne af Telemea-ost. Der er tilstrækkeligt grøntfoder i det pågældende område til malkekøernes græsning om sommeren og til fordring med hø om vinteren.

Sânioara-, Osoiul- og Orungii-højdedragene i den nordlige del af Gurghiu-dalen og Isticeu- og Măgura-højdedragene i Orșova-dalen er subkarpatiske antiklinale højdedrag, der består af miocæne aflejringer med isolerede saltaflejringer.

Under den romerske besættelse blev der bygget og drevet en række saltminer. Sammenstyrtningen af en af disse miner førte til dannelse af saltsøen Jăbenița.

Grundvandet i dette område kan ikke drikkes, da saltkoncentrationen ligger langt over det tilladte niveau (665,23 mg/l Cl anion og 420,5 mg/l Na⁺ og K⁺ kationer).

Malkekøernes foder indeholder ingen koncentrerede foderstoffer, hvilket ville øge mælkens surhedsgrad. Der er kun ét formål med alle disse foranstaltninger, nemlig at producere en ren og velsmagende mælk med en duft og aroma, der kendetegner Gurghiu-dalen.

På grund af ostens omdømme, der kan tilskrives dens smag og gode holdbarhed, er den lokale metode til fremstilling af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« blevet overleveret fra generation til generation.

5.2. Produktets egenart

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« betegner en blød til halvfast ost med en behagelig, let saltet smag, der skyldes mælken fra malkekvægsbedrifter i Gurghiu-dalen.

Ostens konsistens og høje Ca- og Mg-indhold kan tilskrives saltnings- og konserveringsmetoden, hvor der bruges saltlage udvundet fra saltvandsbrønden i Orșova. Disse kendetegn adskiller klart osten fra et produkt fremstillet ved brug af saltlage bestående af drikkevand og salt.

Testrappporter vedrørende mineralerne i osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«, der opbevares i saltlage udvundet fra saltvandsbrønden i Orșova, og et produkt, der konserveres i saltlage bestående af drikkevand og salt (NaCl), viser, at indholdet af calcium (Ca) er 540 mg pr. 100 g af førstnævnte produkt sammenlignet med 380 mg pr. 100 g af sidstnævnte produkt. Magnesiumindholdet (Mg) er henholdsvis 50 mg og 32 mg pr. 100 g af produktet. Dette er afgørende for »Telemea de Ibănești«-ostens egenart i forhold til et produkt konserveret i saltlage bestående af drikkevand og salt.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Sammenhængen mellem produktet og produktionsområdet er navnlig baseret på en særlig lang tradition, der er særegen for Gurghiu-dalen for mælkeproduktion og for produktionen og saltningen af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«.

Køernes righoldige og varierede foder tilfører mælken særlige organoleptiske egenskaber, som giver osten den enestående smag og aroma, der adskiller den fra andre produkter i samme kategori.

De lokales håndlag og erfaring kombineret med de særlige lokale metoder til vådsaltning i saltlage fra saltvandsbrønden i Orșova gør, at produktet er specifikt for det pågældende område.

De gamle teknikker, der stadig anvendes i de forskellige etaper af produktionen af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«, omfatter hurtig osteløbebaseret koagulering (under en time) og brydning af ostemassen til fint korn. De gamle redskaber, der stadig i dag anvendes i produktionen af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«, omfatter et redskab, almindeligvis kaldet »harfă«, som anvendes til skæring af ostemassen, og andre blandingsredskaber såsom »dog de lemn« (træbræt), et redskab primært lavet af træ, der anvendes til at blande ostemassen og hindre, at den klæber fast på karrets sider.

Vådsaltningen skaber en permanent balance mellem de opløselige bestanddele i saltlagen og i osten, og der sker en ombytning af Na-, Ca- og Mg-ioner og ionerne i osten. Opløseligt nitrogen, fedt, laktose og mineralsalte optages i saltlagen og forårsager en delvis opløsning af proteinindholdet i osten og ændringer i proteinerne inden i osten, hvilket indvirker på proteinernes tekstur, opløselighed og opbygning. Natrium-, calcium- og magnesiumioner optages samtidig i osten.

Optagelsen af salt under behandlingen med saltlage ledsages undertiden af en stigning i vandmængden de steder, hvor osten er i kontakt med saltlagen, navnlig i lette saltlager uden calcium eller magnesium, hvilket forårsager skader såsom en blød skorpe eller lufthuller. Dette sker ikke ved brug af saltlage udvundet fra saltvandsbrønden i Orșova på grund af lagens høje calcium- og magnesiumindhold.

En anden fordel ved at bruge saltlage fra brønden i Orșova er, at osten ikke tørrer så hurtigt ud, og at det er muligt at opnå et lavere saltindhold i procent.

Saltvandkilderne i Orșova-området er en naturlig kilde til udvinding af saltlage til saltning og konservering af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești«. Disse saltvandskilder har højere koncentrationer af calcium og magnesium.

I umindelige tider er malkekøer traditionelt blevet opdrættet på familiebrug, for hvilke mælkeforarbejdningen har været en vigtig indtægtskilde. Omfattende historisk dokumentation, der går helt tilbage til de 17. århundrede, viser, at ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Telemea de Ibănești« er en del af områdets gastronomiske tradition.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

(<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-de-sarcini-telemea-ibanesti.pdf>)

⁽³⁾ Se fodnote 2.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA